



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PELTESİ

400 gr (2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı vanilya tozu
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 çorba kaşığı nişasta (2 çorba kaşığı sütte eritilmiş)
50 gr (1/4 su bardağı) süt
120 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalara kırılmış)
4 çorba kaşığı su

Krema, şeker ve vanilya tozunu orta boy bir tencereye koyup hafif ateşte devamlı karıştırarak, şeker eriyinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp sütte eritilmiş nişastayı ve sütü ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe koyup, devamlı karıştırarak 2 dakika, karışım ısınıp kalınlaşınca kadar kaynatmadan ısıtınız. Sonra ateşten alınız. Küçük bir tencerede çikolatayı 4 çorba kaşığı su ile orta ateşte devamlı karıştırarak eritiniz. Tencereyi ateşten alınız. Madeni bir kaşıkla eritilmiş çikolatayı, ilk tenceredeki krema karışımına ağır ağır katınız. Pelteyi servis tabağına boşaltarak buzdolabında 1 saat sertleşinceye kadar bekletiniz. Buzdolabından çıkarıp servis ediniz.

Not: Not: Pelteler genellikle meyve ile yapılır ama, vanilya ve bu tarifte olduğu gibi çikolatayla da hazırlanabilir. Çikolata peltelerini yalnız başına yada krem şantiyiyle servis edebilirsiniz.